

RISO FILANTE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g. di riso,
- 2 bicchieri di spumante secco,
- 60 g. di provolone,
- 60 g. di fontina,
- 100 g. di bel paese,
- 120 g. di lingua salmistrata in una sola fetta,
- 4 cucchiari di grana grattugiato,
- burro,
- sale,
- pepe.

Tagliate a dadini la lingua; riducete in scaglie tutto il formaggio.

Cuocete il riso in acqua bollente salata per 10 minuti scolatelo e conditelo con 40 g. di burro e il grana.

Imburrate una pirofila e fate uno strato di riso.

Su questo distribuite metà dei formaggi e della lingua e coprite con il riso rimasto.

Spargete sul riso i formaggi e la lingua avanzati.

Insaporite con una presa di sale e una manciata di pepe, irrorate con lo spumante.

Mettete il riso in forno caldo a 200° per 10 minuti, poi fate dorare la superficie sotto il grill per 2-3 minuti.